

Penanganan ikan di atas kapal – Tuna segar di kapal rawai tuna (*tuna longliner*)



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Bahan	2
4 Bahan penolong	2
6 Teknik penanganan ikan tuna segar di atas kapal rawai tuna (<i>tuna longliner</i>).....	2
Lampiran A (informatif) Gambar proses penanganan ikan tuna segardi atas kapal rawai tuna	6
Bibliografi	9
 Gambar A.1 - Pengangkatan ikan ke atas kapal	6
Gambar A.2 - Mematikan ikan dengan menusuk spike pada bintik putih di kepala ikan.....	6
Gambar A.3 - Mematikan ikan dengan cara merusak pusat syaraf ikan tuna	7
Gambar A.4 - Pembuangan Darah	7
Gambar A.5 - Penyiangan insang dan isi perut.....	7
Gambar A.6 - Pemotongan Usus pada anus.....	8
Gambar A.7 - Membersihkan insang	8
Gambar A.8 - Memotong sirip, dan membungkus ikan tuna dengan pembungkus plastik.....	8
Gambar A.9 - Pembongkaran ikan.	8

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan di atas kapal – Tuna segar di kapal rawai tuna (*tuna longliner*) ini disusun dengan maksud untuk :

1. Membuat pengertian yang sama tentang penanganan ikan tuna segar diatas kapal rawai tuna
2. Menyeragamkan penamaan atau penyebutan penanganan ikan tuna segar diatas kapal rawai tuna
3. Menyiapkan bahan acuan/pedoman istilah dan definisi dan proses penanganan ikan tuna segar diatas kapal rawai tuna dalam rangka standarisasi dan sertifikasi usaha penangkapan ikan.

Standar ini dirumuskan oleh SPT 65-05-S1 Perikanan Tangkap, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 24-26 November 2011 di Semarang.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah :

1. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standarisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Menteri Pertanian Nomor 41/Kpts/IK.210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Februari 2012 sampai 15 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Pendahuluan

Penanganan ikan tuna segar di atas kapal rawai tuna adalah segala upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan ikan tuna di kapal mulai dari tindakan awal sampai dengan penyimpanan yang bertujuan menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan.

Mutu ikan tidak dapat diperbaiki tetapi hanya dapat dipertahankan. Kerusakan atau penurunan mutu ikan dapat terjadi segera setelah ikan mengalami kematian, peristiwa ini terjadi karena mekanisme pertahanan normal ikan terhenti setelah ikan mengalami kematian. Adapun penyebab kerusakan ikan adalah bakteri, enzim dan reaksi kimia yang terdapat didalam tubuh ikan maupun lingkungan dimana ikan berada.

Untuk menjaga mutu ikan hasil tangkapan, maka perlu penanganan yang baik sejak ikan diangkat dari alat tangkap, diproses diatas kapal sampai proses selama penyimpanan dan pembongkarannya, sehingga ikan dapat sampai dikonsumen dengan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

Oleh karena mungkin masih terdapat perbedaan dalam penanganan ikan tuna diatas kapal rawai tuna, Untuk membuat keseragaman pengertian dalam penanganan ikan tuna segar di atas kapal rawai tuna, maka perlu dibuat standard penanganan ikan tuna segar di atas kapal rawai tuna.



Penanganan ikan di atas kapal – Tuna segar di kapal rawai tuna (*tuna longliner*)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan ikan tuna segar di atas kapal rawai tuna (*tuna longliner*), mulai dari menaikkan di atas kapal, mematikan, penyiangan, sampai penyimpanan dan pembongkaran.

2 Istilah dan definisi

2.1

penanganan ikan di atas kapal

segala upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan di atas kapal mulai dari perlakuan awal hingga pembongkaran yang bertujuan menjaga mutu ikan sesuai dengan standar yang diinginkan

2.2

perlakuan awal di atas kapal perikanan

perlakuan terhadap ikan baik yang masih hidup atau yang sudah mati mulai pengambilan dari alat tangkap, sampai sebelum ikan dibekukan /disimpan

2.3

pendinginan

proses penurunan suhu hasil perikanan 1 °C sampai dengan 3 °C

2.4

tuna segar

tuna yang belum mengalami pengawetan selain pendinginan

2.5

penaikan ikan

penaikkan ikan dengan alat dan cara tertentu dari laut ke atas geladak kapal

2.6

penyiangan

membuang insang dan isi perut, membersihkan rongga insang dan perut, tutup insang (*overculum*), dan sirip

2.7

pencucian

membersihkan ikan di atas kapal dari kotoran dengan air laut bersih

2.8

penyortiran

memisahkan ikan menurut jenis, ukuran dan mutu

2.9

penyimpanan ikan di dalam palka kapal rawai tuna

memasukkan dan menyusun ikan di dalam palka dingin

3 Bahan

3.1 Asal bahan mentah

Ikan tuna yang baru tertangkap dari perairan yang tidak tercemar.

3.2 Jenis ikan tuna

Jenis ikan tuna adalah :

- Tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*)
- Tuna mata besar (*Thunnus obesus*)
- Tuna sirip biru selatan (*Thunnus thynnus maccoyii*)

4 Bahan penolong

4.1 Air laut bersih

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan yang berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu ikan tuna.

4.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air minum sesuai SNI 01-4872.1-2006, Es untuk penanganan ikan—Bagian 1: Spesifikasi atau air laut bersih.

Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Sarung tangan
- a) Alat penusuk (*marlin spike*)
- d) Pisau
- f) Ganco
- g) Matras
- h) Sikat

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan tuna segar mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan ikan tuna segar di atas kapal rawai tuna (*tuna longliner*)

6.1 Pembersihan geladak kerja

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen, benda asing yang merusak atau masuk pada daging ikan.

- b) Tujuan : - geladak bebas dari bakteri dan benda yang dapat merusak daging ikan.
- suhu geladak tidak tinggi.
- mengurangi gesekan kulit ikan dengan geladak agar tubuh ikan tidak cacat.
- c) Petunjuk : bersihkan geladak kerja lalu semprot dengan air laut bersih.

6.2 Pembuatan media *chilling*

- a) Potensi bahaya : suhu ikan naik.
- b) Tujuan : menyiapkan media untuk menurunkan suhu ikan yang ditangkap.
- c) Petunjuk : media *chilling* dibuat dari campuran air laut bersih dengan es atau air laut bersih yang didinginkan dengan mesin pendingin sehingga bersuhu 0 °C.

6.3 Penaikan ikan

- a) Potensi bahaya : ikan memar, luka, dan rusak.
- b) Tujuan : ikan yang ditangkap tidak memar, luka atau rusak.
- c) Petunjuk : naikan ikan dari laut dengan cara mengganco pada bagian kepala ikan dan hindari benturan yang dapat menjadikan memar, luka atau rusak pada ikan.

6.4 Peletakan ikan tuna ke atas geladak

- a) Potensi bahaya : kulit tuna lecet.
- b) Tujuan : untuk melakukan penanganan dengan cepat dan cermat.
- c) Petunjuk : - angkat tuna dengan hati-hati jangan biarkan meronta pada permukaan geladak yang keras.
- letakkan tuna pada matras yang telah disediakan, untuk melindungi kulit ikan agar tidak tergores atau koyak.
- lakukan penanganan ikan dengan baik selalu di atas matras.

6.5 Pematian ikan

- a) Potensi bahaya : penurunan mutu tuna.
- b) Tujuan : agar ikan segera mati untuk memperoleh kualitas yang baik.
- c) Petunjuk : - tutup mata ikan dengan tangan yang memakai sarung tangan agar ikan tenang.
- tusukkan *marlin spike* tepat pada otak ikan yaitu pada bagian kepala di antara kedua mata agak ke belakang yang merupakan bagian paling lemah dan mudah ditusuk.

6.6 Pembuangan darah

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
- b) Tujuan : menjaga kualitas tuna.
- c) Petunjuk : tusuk bagian belakang sirip dada dengan pisau lalu lakukan pembuangan darah.

6.7 Penyiangan insang dan isi perut

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
- b) Tujuan : membuang organ-organ dalam ikan tuna, memotong sirip, memotong *overculum*.

- c) Petunjuk : - potong insang bagian bawah, atas, dan selaput tipis pada insang.
 - Sayat bagian perut yaitu pada lubang dubur ke arah depan dengan panjang antara 5 cm - 10 cm.
 - Setelah dinding perut terbuka, potong ujung usus tepat dipangkal dubur, kemudian insang dan isi perut ditarik keluar melalui *overculum*.

6.8 Pembersihan dan pencucian

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen.
 b) Tujuan : membersihkan kotoran, darah dan lendir yang menempel di kulit, rongga insang dan rongga perut.
 c) Petunjuk : - bersihkan kotoran (lendir, darah dan kotoran lain) yang melekat pada kulit dengan semprotan air bersih dan sikat dari arah kepala ke ekor.
 - untuk membersihkan kotoran dan darah pada rongga insang semprotkan air laut bersih dan digosok dengan sikat.

6.9 Pemotongan sirip ikan tuna

- a) Potensi bahaya : -
 b) Tujuan : menghilangkan sirip untuk memudahkan penanganan.
 c) Petunjuk : potong sirip punggung dengan pisau dari arah ekor ke kepala dan hindarkan sisa sirip yang tajam.

6.10 Pendinginan awal

- a) Potensi bahaya : berkembangnya bakteri pathogen dan kerusakan daging ikan.
 b) Tujuan : suhu ikan cepat turun sehingga bakteri tidak berkembang.
 c) Petunjuk : ikan tuna dibungkus dengan kantong plastik kemudian direndam dalam palka/bak chilling sehingga suhu pusat ikan 0 °C sampai dengan 4,4 °C (bila suhu naik ditambah es).

6.11 Penyimpanan di dalam palka dingin

- a) Potensi bahaya : berkembangnya bakteri pathogen dan kerusakan daging ikan.
 b) Tujuan : mempertahankan mutu ikan sampai di tempat pembongkaran.
 c) Petunjuk : Penyimpanan dengan es curai;
 - penyimpanan tuna didalam palka dengan susunan es curai, tuna, es curai, tuna dan paling atas es curai.
 - pada saat penyimpanan rongga perut dan insang diisi penuh es curai.
 - ikan yang ukuran besar diletakkan paling bawah.
 Penyimpanan dengan air es atau air laut dingin;
 - ikan dibungkus dengan kantong plastik.
 - pada ekor tuna dipasang tali untuk mempermudah penyimpanan dan pengangkatan.
 - ikan berukuran besar dimasukkan terlebih dahulu kemudian yang lebih kecil sehingga ikan yang kecil tidak mudah rusak.
 - penyimpan ikan dapat juga dilakukan dengan cara digantung dalam palka penyimpanan.

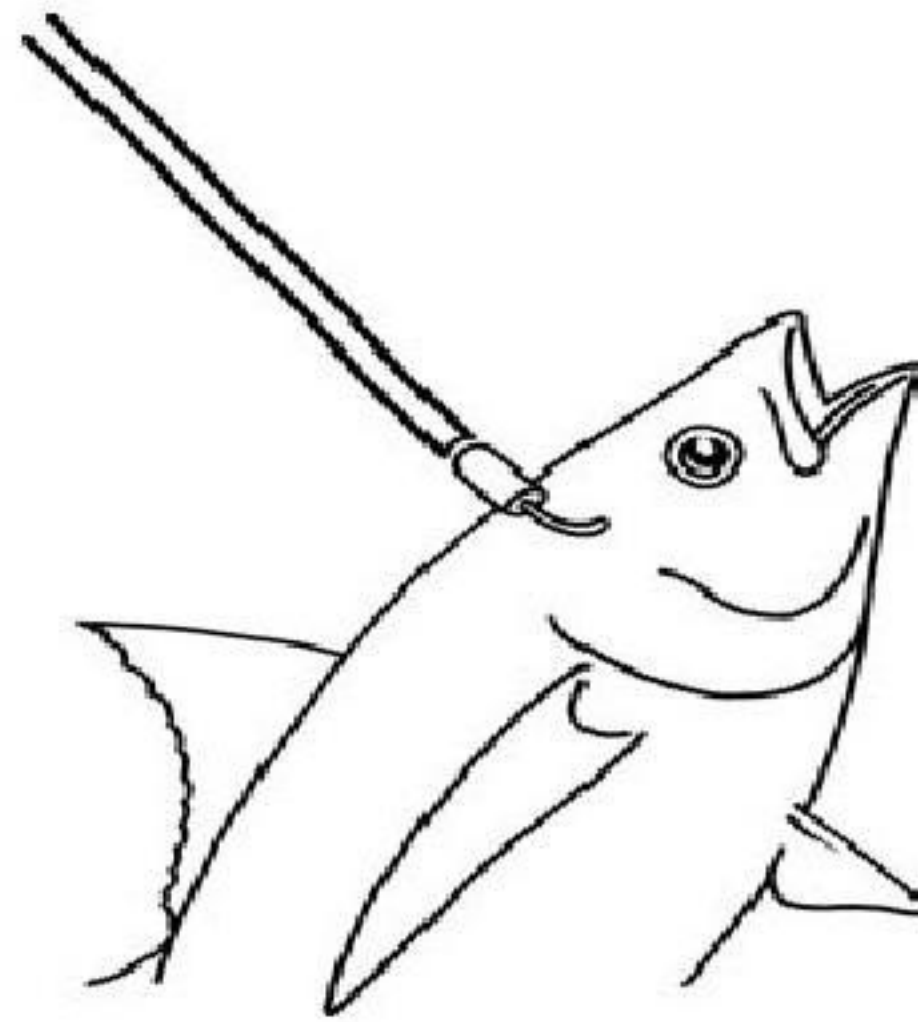
6.12 Pembongkaran ikan dari palka

- a) Potensi bahaya : kontaminasi dan berkembangnya bakteri pathogen.
- b) Tujuan : memindahkan ikan dari palka penyimpanan ke alat transportasi atau kapal pengangkut agar mutu tetap terjaga.
- c) Petunjuk :
 - bersihkan Geladak kerja dan sarana yang digunakan.
 - letakkan Ikan tuna di geladak kerja dan lindungi dari panas matahari dengan menerapkan sistem rantai dingin.
 - pembongkaran ikan dari palka dingin dapat dilakukan menggunakan katrol dengan mengikat ekor ikan.

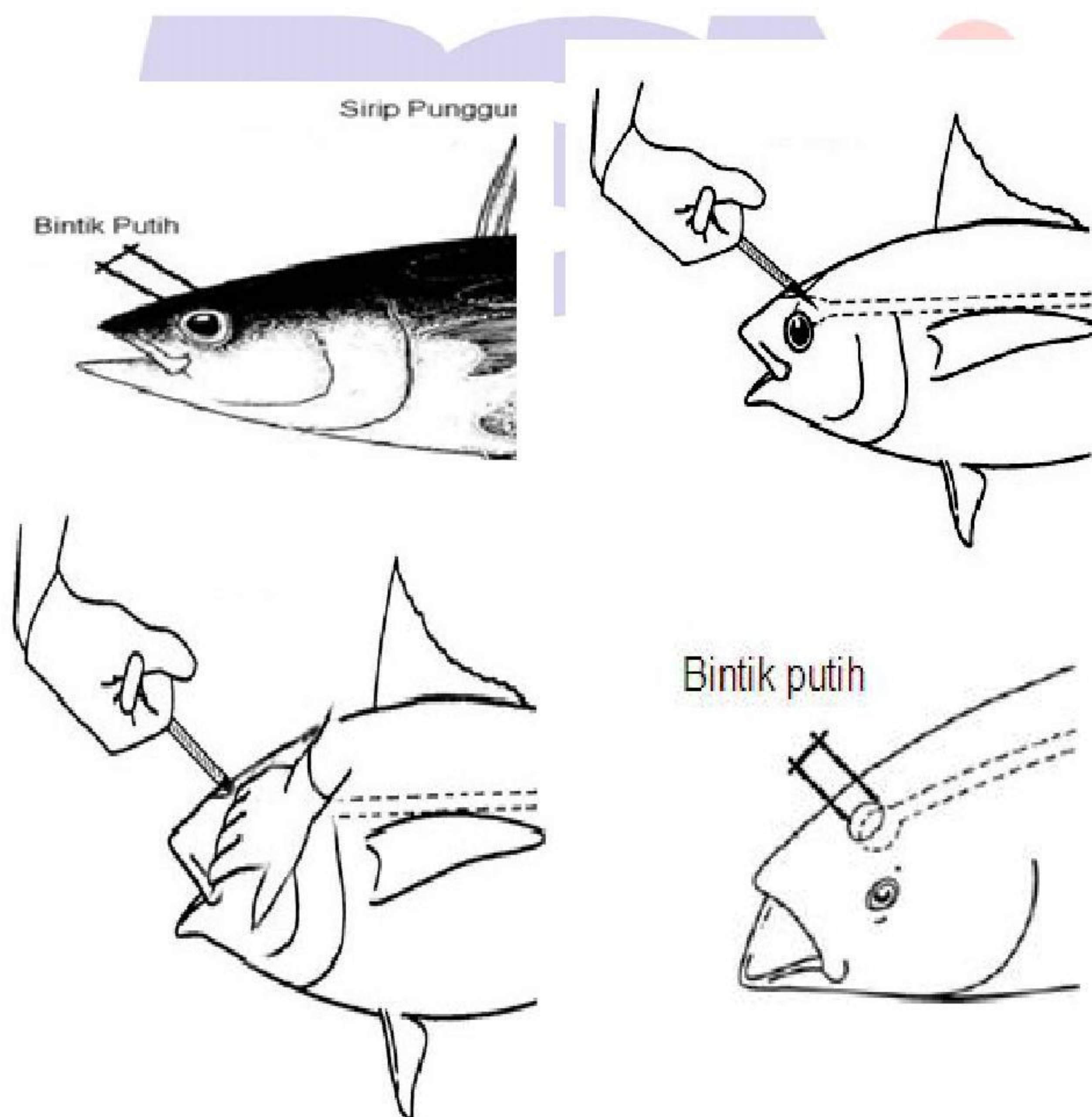


Lampiran A
(informatif)

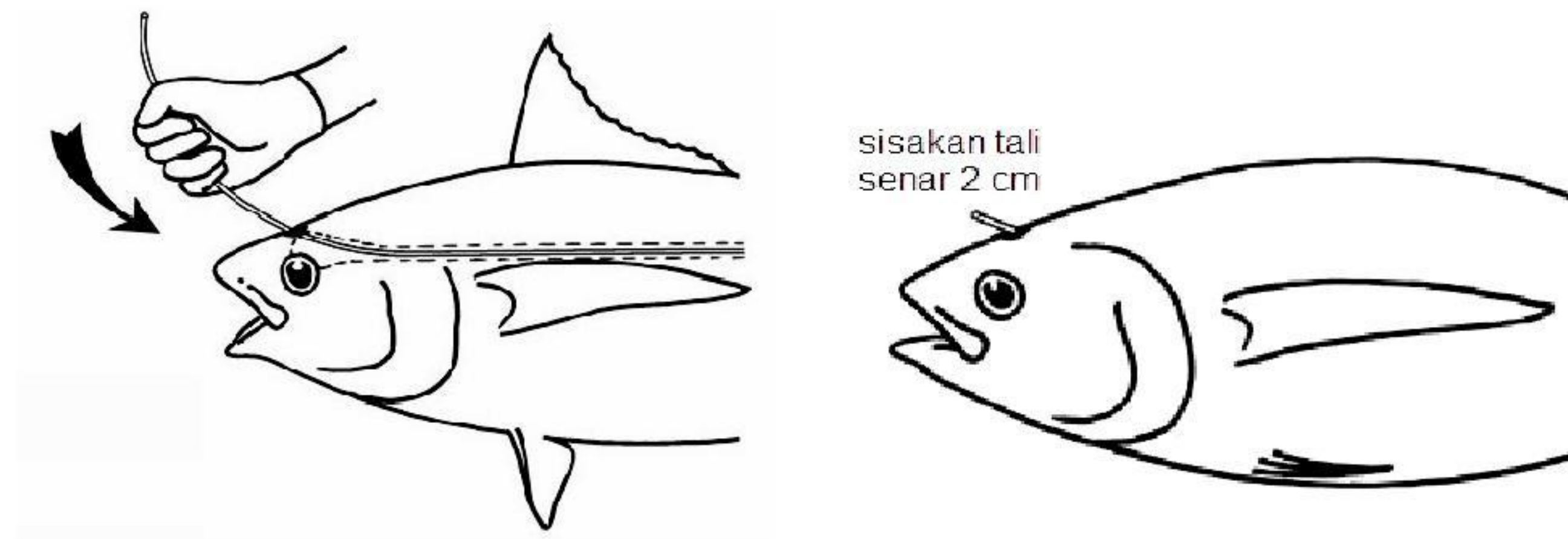
Gambar proses penanganan ikan tuna segardi atas kapal rawai tuna



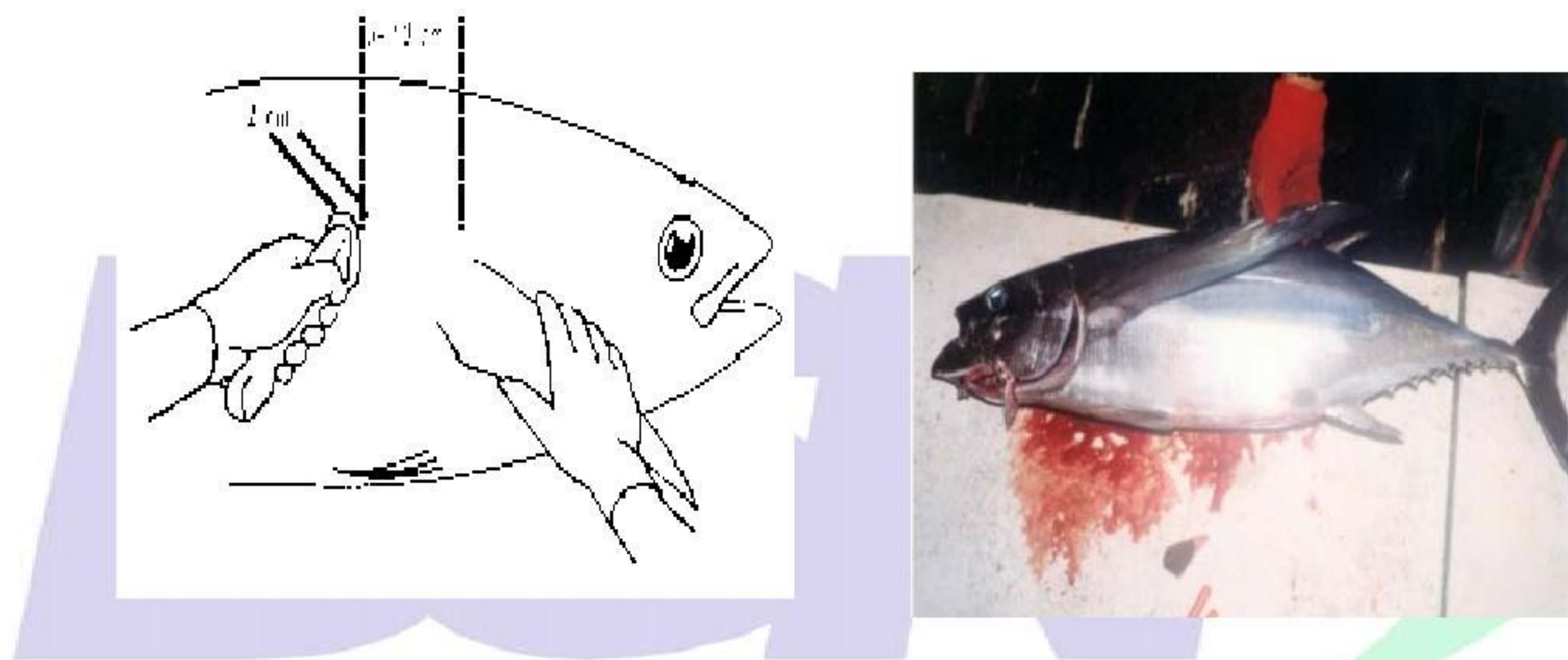
Gambar A.1 - Pengangkatan ikan ke atas kapal



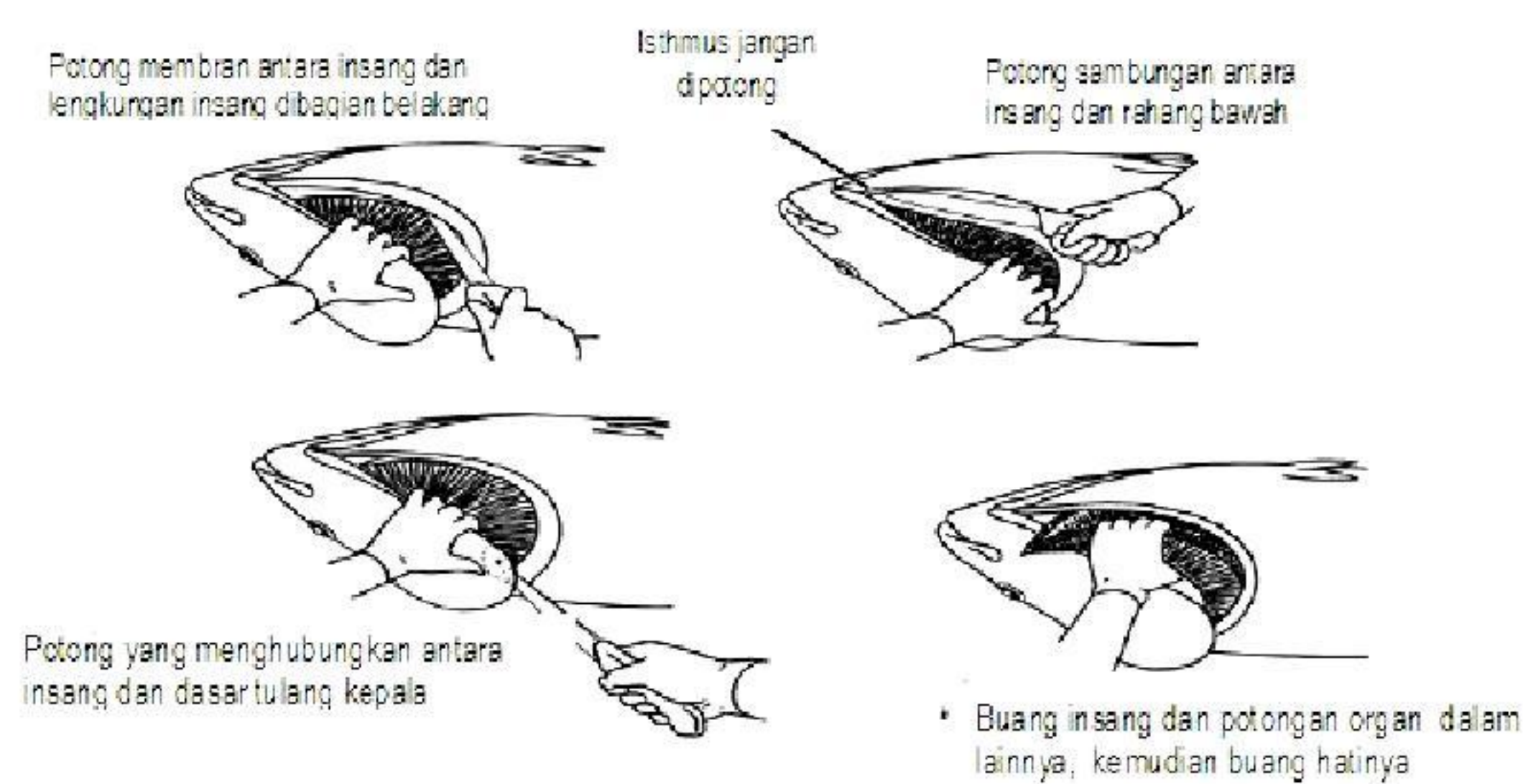
Gambar A.2 - Mematikan ikan dengan menusuk spike pada bintik putih di kepala ikan



Gambar A.3 - Mematikan ikan dengan cara merusak pusat syaraf ikan tuna



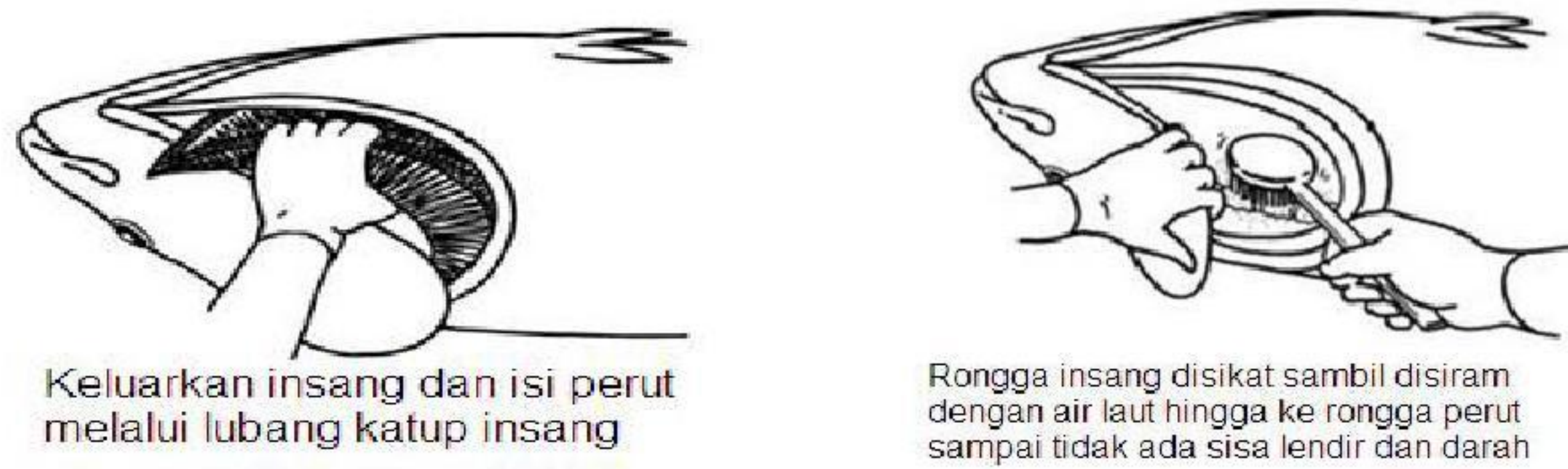
Gambar A.4 - Pembuangan Darah



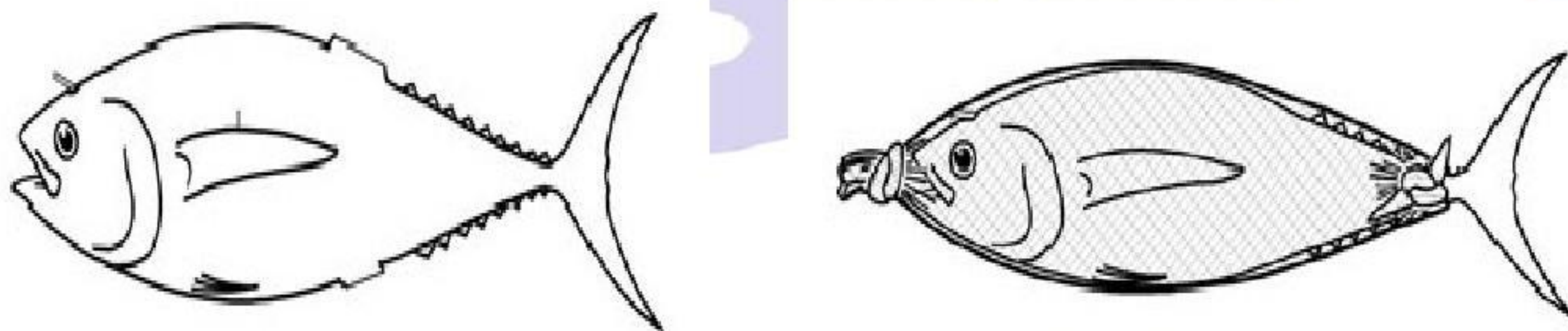
Gambar A.5 - Penyiangan insang dan isi perut



Gambar A.6 - Pemotongan Usus pada anus



Gambar A.7 - Membersihkan insang



Gambar A.8 - Memotong sirip, dan membungkus ikan tuna dengan pembungkus plastik



Gambar A.9 - Pembongkaran ikan.

Bibliografi

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 01 Tahun 2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Penangkapan & Penanganan Ikan Tuna Segar Di Kapal Rawai Tuna.BBPPI Semarang, 2010.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan.

SNI 01 – 2693.1 - 2006, Tuna segar untuk sashimi–Bagian 1: Spesifikasi.

SNI 01 – 2693.2 - 2006, Tuna segar untuk sashimi–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.

SNI 01 – 2693.3 - 2006, Tuna segar untuk sashimi–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

SNI 01 – 4876.1 - 2006, Es untuk penanganan ikan – Bag. 1 : Spesifikasi.

Teknologi Pengolahan Tuna Balai Besar Pengembangan Dan Pengendalian Hasil Perikanan Jakarta, 2009.